

商品の「？」にお答えするお役立ち情報



冷凍のさばの甘酢漬のタレが凍っていません。



タレに含まれる糖類や塩分によって、凍りにくくなっています。

糖類や塩分を多く含む調味液は、凝固点（液体が凍り、固体になる温度）が低くなり、凍りにくくなっています。

そのため、適正に冷凍保管しても柔らかいままの場合がありますが、品質に問題はありません。

他の魚の南蛮漬けのタレや冷凍ラーメンに添付された濃縮液体スープも、含まれる成分の影響で凍りにくくなっています。